

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

FRITEUSE



220-240V~ 50Hz
2200W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
Nederland

Art. 1705584
Type BL-91001

GEBRUIKSAANWIJZING

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

Algemeen

Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.

- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar als zij onder constante toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht

staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.

- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- De behuizing, de kuip, het deksel, de mand en het handvat kunnen met een vochtige doek gereinigd worden. Dompel het bedieningspaneel nooit onder in water of in een andere vloeistof voor de reiniging of om welke reden dan ook (zie paragraaf "Reiniging").
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

Elektriciteit en warmte

Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.

- Sluit het apparaat alleen aan op een

geaard stopcontact.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in een loshangend snoer en zo de friteuse omstoot en u in contact komt met hete olie.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer

en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.

- Zorg ervoor dat de behuizing, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

Gebruik

Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of

verwijdert, of klaar bent met het gebruik.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Dompel de behuizing, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het afgekoeld is.
- Zet het apparaat nooit aan zonder de benodigde hoeveelheid frituurolie of -vet.
- Gebruik alleen vet of olie welke geschikt is voor frituren. Gebruik geen normale margarine of boter.
- Houd bij het vullen van de friteuse met olie of vet rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes »**MIN**« en »**MAX**« in de binnenpan (10).
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen hete olie of vet hevig doen opspatten. Verwijder zoveel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren om spatten

te voorkomen.

- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Maak de buitenzijde van het apparaat na gebruik grondig schoon.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Doe het voedsel nooit in het apparaat tijdens het opwarmen.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik zoals:

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op boerderijen;
- door hotel- en motelgasten of gasten van andere residentiële omgevingen;
- in bed-and-breakfasts of soortgelijke omgevingen.



LET OP: De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT



1. Behuizing
2. Hittebestendige handgrepen
3. Deksel (niet zichtbaar op de afbeelding)
4. Frituurmandje
5. Gecombineerde aan/uit- en temperatuurknop
6. Aan-/uit indicatielampje
7. Temperatuurindicielampje
8. Binnenpan
9. Verwarmingselement
10. Snoer met stekker (niet zichtbaar op de afbeelding)

EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.
3. Vul de pan met olie of vloeibaar vet. Het niveau moet tussen de markeringen »MIN« en »MAX« in de pan liggen.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

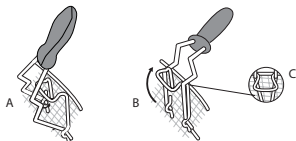
U kunt de friteuse alleen gebruiken als hij met olie of vloeibaar vet gevuld is. Schakel het apparaat niet in als de pan leeg is of als er te weinig olie of vloeibaar vet in de pan zit. De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt in als de temperatuur te hoog oploopt bijvoorbeeld bij te weinig olie of vloeibaar vet. U moet de friteuse dan resetten.

1. Schakel de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.

2. Laat het apparaat geheel afkoelen.
3. Reset het apparaat door een lange (min. 6cm lang) niet-metalen pin tegen het resetpinnetje in het gaatje aan de achterkant van het paneel te drukken.

PLAATSING VAN DE HANDGREEP

LET OP! Voor veilig gebruik van de friteuse is het uiterst belangrijk dat de handgreep op correcte wijze wordt geplaatst.



1. Gelieve de uiteinden van de handgreep in de ogen van de mand te steken, zie figuur A.
2. Beweeg de handgreep omhoog en druk door totdat het vergrendelt aan het mandje (B).
3. De handgreep is nu correct geplaatst en is nu klaar voor een veilig gebruik (C).

FRITUREN

Met de friteuse kunt u producten frituren op de door u gewenste temperatuur.

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Haal de deksel van de friteuse.
3. Verwijder het frituurmandje.
4. Doe de deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje »ON/OFF« (8) gaat aan.
6. Draai de thermostaatknop in de gewenste stand. Het temperatuurindicielampje "heating" (9) gaat aan. Dit indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje "heating" uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.

LET OP: Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.

LET OP: Houd bij het instellen van de temperatuur rekening met de etenswaren

die u gaat frituren. Voorgekookte of voorgebakken etenswaren (zoals diepvriesfrites of aardappelkroketten) moet u bij een hogere temperatuur frituren dan etenswaren die niet voorgekookt of voorgebakken zijn. Zie Tabel 1 en 2 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

7. Laat een gevuld frituurmandje voorzichtig in de friteuse zakken en doe vervolgens de deksel erop.

8. Als de producten gereed zijn, haal de deksel volledig eraf, zodat u zich niet brandt aan ontsnappende dampen. Verwijder het mandje uit de pan. Met behulp van het haakje aan het mandje kunt u het mandje eerst aan de binnenrand van de pan laten hangen. Zo kan overtollige olie eerst uit het mandje druipen. Schud daarna voorzichtig het gefrituurde voedsel op een bord of een schaal.

9. Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links in de stand »OFF« te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.

- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- Bij het gebruik van verse eigen gemaakte frites, zorg ervoor dat deze goed droog zijn! Omdat vers eigen gemaakte frites over het algemeen vochtiger kunnen zijn dan diep gevrozen frites.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Filter de olie of het vet regelmatig om kruimels en voedseldeeltjes te verwijderen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de friteuse en bij het openen en sluiten van de deksel. De binnenzijde van de deksel en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespatters kunnen brandwonden veroorzaken.

BAKTIJDEN VAN ONBEVROREN ETENSWAREN

Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

BAKTIJDEN VAN BEVROREN ETENSWAREN

Wanneer u bevroren etenswaren onderdompelt in de friteuse, zal de temperatuur van de olie snel afnemen. Het is daarom belangrijk om hogere temperaturen aan te houden. De frituurtijd zal hierdoor wel afnemen. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

- 1.** Schakel de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.
- 2.** Laat de friteuse afkoelen.
- 3.** Berg het snoer op in de ruimte aan de achterzijde van de friteuse.
- 4.** Haal de deksel eraf en neem frituurmand uit de friteuse.
- 5.** Neem de binnenpan uit de friteuse en giet de olie of het vet in een bak. Frituurvet en bakolie kunt u het beste bij uw gemeente inleveren. Het kan hergebruikt worden voor andere doeleinden.
- 6.** Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
- 7.** Reinig de binnenkant van de pan en het frituurmandje grondig met heet water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze vervolgens grondig.
- 8.** Reinig de behuizing met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Droog de behuizing vervolgens grondig.
- 9.** Zet het apparaat weer in elkaar.
- 10.** Berg het apparaat op een droge plaats op.

LET OP: Controleer of het bedieningspaneel met het verwarmingselement op de juiste wijze is geplaatst. Als het paneel niet precies in de geleiders wordt geschoven, zal de beveiliging worden geactiveerd en zal het apparaat niet inschakelen.

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het verwarmingselement nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

Olie of vloeibaar vet vervangen

De kwaliteit van de olie of het vloeibare vet gaat elke keer dat u de friteuse gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of het vloeibare vet regelmatig. Alleen bijvullen van olie of vloeibaar vet levert geen kwaliteitsverbetering op. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

Ververs de olie of het vloeibare vet als:

- deze donkerder van kleur wordt;
- deze stroperiger wordt;
- kleine belletjes ontstaan die slechts langzaam verdwijnen; nieuw, vers vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen;
- de gefrituurde etenswaren een vieze of vreemde, smaak of geur hebben;
- er meer rookontwikkeling is dan normaal.

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als



normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.

- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz

Stroomverbruik: 2200W

GARANTIEBEPALINGEN

- Blokker B.V. geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van Blokker B.V. (uitgezonderd van demontage, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing).
- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de

gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.

- Blokker B.V. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met:
Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

220-240V~ 50Hz
2200W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
Nederland

Art. 1705584
Type BL-91001